RATIONAL
2 ans de garantie RATIONAL
Assurez-vous dès maintenant 2 ans de garantie et votre affiliation gratuite au ClubRATIONAL
www.rational-online.com/warranty

Guide d'utilisation
CombiMaster

RATIONAL®

Explication des pictogrammes

Danger!

Situation directement dangereuse susceptible de provoquer des blessures extrêmement graves ou même la mort.

Attention !

Indique une situation potentiellement dangereuse et susceptible d'entraîner des blessures graves ou la mort.

Prudence !

Indique une situation potentiellement dangereuse susceptible d'entraîner des blessures légères.

Matières corrosives

Risque d'incendie !

Risque de brûlure !

Attention : un non-respect peut entraîner des dégâts matériels.

Conseils et astuces pour l'usage quotidien.

Cher client

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau CombiMaster.

En achetant votre nouveau Combi Master, vous avez opté pour un four mixte haut de gamme.

Grâce à sa finition d'une qualité remarquable et aux possibilités de cuisson pratiquement illimitées qu'il vous offre, le CombiMaster sera pour vous pendant longtemps un partenaire fiable dans votre cuisine.

Nous accordons 12 mois de garantie après la date de la première installation.

Sont exclus de la garantie les dommages concernant le verre, les ampoules et les joints ainsi que les dommages résultant d'une installation, d'un usage, d'une maintenance, d'une réparation et d'un détartrage incorrects.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau CombiMaster.

Votre
RATIONAL AG

Vous pouvez joindre notre service clients 7 jours sur 7. Composez le : +49 8191 327333.

Pour toutes les questions relatives à la technique d'application, adressez-vous à la RATIONAL Chef✆Line en composant le : +49 8191 327300.

Revendeur:	**Installateur:**
	Installé le:
Numéro de série:	

Sous réserve de modifications techniques!

Info

Sommaire

Consignes de sécurité	5
Responsabilité	7
Entretien, inspection, maintenance et réparation	8
Pièces de fonction	9
Remarques pour l'utilisation de l'appareil	10
Opérer avec la douchette	12
Commande générale	13
Éléments de commande	14
Modes de cuisson	15
Mode de cuisson - Cuisson à la vapeur	16
Mode de cuisson Air pulsé	18
Mode de cuisson - Cuisson en mode mixte	21
Mode de cuisson - Étuvage vario	23
Mode de cuisson – Finishing®	25
Opérer avec la sonde de température à coeur	27
Fonction Cool Down, Paramètres - Celsius / Fahrenheit	30
Nettoyage	31
Service – Détartrage du générateur de vapeur	33
Interruption du cycle de détartrage	36
Vidage du générateur de vapeur	36
Réglages du temps	37
Exemples de performances	38
Avant de contacter le service après-vente	56
Installations techniques	58
Déclaration de conformité CE Appareils électriques	59
Déclaration de conformité CE Appareils à gaz	60
ClubRATIONAL	61

Consignes de sécurité

Attention !

Une installation, un service, une maintenance ou un nettoyage incorrects ainsi que toute modification apportée à l'appareil peuvent entraîner des dommages, des blessures ou même la mort. Veuillez lire attentivement le manuel de l'utilisateur avant la mise en service de l'appareil.

Vous ne devez utiliser cet appareil que pour la cuisson d'aliments dans des cuisines industrielles. Toute autre utilisation est étrangère à sa destination et donc dangereuse.

La cuisson de produits alimentaires contenant des substances facilement inflammables (aliments contenant de l'alcool) est interdite. Les substances dont le point éclair est bas peuvent s'enflammer spontanément - Risque d'incendie!

Les produits de nettoyage et de détartrage ainsi que les accessoires correspondants ne doivent être utilisés qu'aux fins décrites dans le présent manuel. Toute autre utilisation est étrangère à sa destination et donc dangereuse.

En cas de dommage de la vitre en verre, veuillez faire remplacer immédiatement la vitre complète.

Attention !

Uniquement appareils au gaz

- *Si votre appareil est installé sous une hotte d'aspiration, celle-ci doit être allumée pendant que l'appareil est en marche : gaz de combustion !*
- *Si votre appareil est relié à une cheminée, la conduite d'évacuation des fumées devra être ramonée selon les dispositions en vigueur dans le pays : risque d'incendie ! (Veuillez contacter votre installateur)*
- *Ne posez aucun objet sur les tuyaux d'évacuation de votre appareil : risque d'incendie !*
- *La zone située sous le fond de l'appareil ne doit pas être bloquée ni encombrée par des objets : risque d'incendie !*
- *L'appareil ne doit fonctionner que dans un environnement non exposé au vent : risque d'incendie !*

Comportement en cas d'odeur de gaz :

- *Fermez aussitôt l'arrivée du gaz !*
- *Ne touchez à aucun dispositif de commutation électrique !*
- *Veillez à bien aérer le local !*
- *Évitez tout feu nu et toute création d'étincelle !*
- *Utilisez un téléphone externe et informez aussitôt l'entreprise distributrice de gaz concernée (si elle n'est pas joignable, alertez les pompiers) !*

Consignes de sécurité

Veuillez conserver ce manuel de manière à ce qu'il soit accessible à tout moment à tous ceux qui utiliseront l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, sauf s'ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité.

La manipulation ne doit être effectuée qu'avec les mains. Tout dommage provoqué par l'utilisation d'objets pointus, acérés et autres entraînera la perte du droit à garantie.

Pour empêcher les risques d'accidents ou l'endommagement de l'appareil, des formations et des instructions de sécurité régulières du personnel qui manipule l'appareil sont nécessaires d'urgence.

Attention !

Vérification avant l'allumage et l'utilisation quotidiens

- *Verrouillez le réflecteur d'air en haut et en bas conformément aux consignes : risque de blessure par le ventilateur tournant !*
- *Assurez-vous que les cadres suspendus ou le chariot d'enfournement sont bloqués conformément aux consignes dans l'enceinte de cuisson : les récipients remplis de liquides brûlants peuvent tomber à travers ou glisser de l'enceinte de cuisson, risque de brûlure !*
- *Assurez-vous, avant d'utiliser l'appareil pour la cuisson, que l'enceinte soit exempte de tout résidu de liquide de nettoyage. Bien rincer avec la douchette les résidus éventuels de liquide de nettoyage – risque de corrosion!*

Attention !
Consignes de sécurité pendant l'usage

- *Lorsque les récipients sont remplis de liquide ou bien d'aliments qui se liquéfient pendant la cuisson, on ne doit pas utiliser de niveaux d'insertion plus élevés que ceux dans lesquels l'opérateur peut regarder dans le récipient inséré : risque de brûlure !Un autocollant en conséquence est joint à l'appareil.*
- *Ouvrez toujours très lentement la porte de l'enceinte (vapeurs brûlantes) : risque de brûlure !*
- *Saisissez les accessoires et autres objets dans l'enceinte de cuisson brûlante uniquement avec des vêtements de protection thermique : danger de brûlure !*
- *Les températures extérieures de l'appareil peuvent dépasser 60° C, ne touchez l'appareil que par les éléments de commande, risque de brûlure !*
- *La douchette et l'eau sortant de la douchette peuvent être très chaudes : danger de brûlure !*
- *Mode REFROIDIR : activez la fonction Cool Down uniquement si le déflecteur d'air est verrouillé conformément aux consignes : risque de blessure !*
- *Ne touchez pas au ventilateur : risque de blessure !*
- *Nettoyage - agents chimiques agressifs: risque de brûlure!*
  Pour le nettoyage, vous devez porter des vêtements de protection, des lunettes de protection, des gants et un masque de protection du visage adaptés. Veuillez respecter les consignes de sécurité indiquées au chapitre « Nettoyage manuel ».
- *Ne stockez pas de substances facilement inflammables ou combustibles à proximité de l'appareil : risque d'incendie !*
- *Si appareils mobiles et chariots d'enfournement ne sont pas déplacés, vous devez activer les freins de blocage des roues. Sur un sol non plan, les chariots peuvent rouler tout seuls : risque de blessure !*
- *En cas d'utilisation mobile de chariots d'enfournement, vous devez toujours fermer le verrouillage des récipients. Recouvrez les récipients contenant des liquides afin d'éviter tout débordement de liquides brûlants : risque de brûlure !*
- *Lors du chargement et de l'enlèvement du cadre porte-assiettes et du chariot d'enfournement, le chariot de transport doit être fixé correctement sur l'appareil : risque de blessure.*
- *Les chariots d'enfournement, cadres porte-assiettes, chariots de transport et appareils montés sur roulettes peuvent se renverser pendant le transport sur un plan incliné ou un seuil : risque de blessure !*

Responsabilité

Les installations et réparations qui ne sont pas exécutées par des spécialistes agréés ou pas avec des pièces de rechange d'origine ainsi que toute transformation technique de la machine n'ayant pas été autorisée par le fabricant entraînent l'annulation de la garantie et de la responsabilité du fait des produits par le fabricant.

Entretien

Pour préserver la qualité élevée de l'acier inoxydable ainsi que pour des raisons d'hygiène et pour éviter toute perturbation du fonctionnement, votre appareil doit être nettoyé quotidiennement. Pour ce faire, suivez les instructions indiquées au chapitre « Nettoyage manuel ».

Attention !

Si l'appareil n'est pas ou pas suffisamment nettoyé, les dépôts de graisse ou es résidus de produits alimentaires qui se trouvent dans l'enceinte de cuisson peuvent s'enflammer : risque d'incendie !

- Pour éviter toute corrosion dans l'enceinte de cuisson, votre appareil doit aussi être nettoyé quotidiennement même s'il ne fonctionne qu'à la chaleur humide (vapeur).
- Pour éviter toute corrosion, mettre de l'huile ou de la graisse végétale dans l'enceinte de cuisson à intervalles réguliers (toutes les 2 semaines environ).
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur haute pression.
- Ne pas traiter l'appareil à l'acide ni l'exposer à des vapeurs acides : la couche passive de l'acier au chrome nickel pourrait s'abîmer et, éventuellement, l'appareil se décolorer.
- Nettoyez toujours vos accessoires avant de les utiliser.
- N'utiliser que les produits de nettoyage du fabricant de l'appareil. Les produits de nettoyage d'autres fabricants peuvent entraîner des dommages et, ainsi, la perte du droit à garantie.
- Ne pas utiliser d'abrasifs ni de nettoyants agressifs.
- Le nettoyage quotidien du joint de l'enceinte de cuisson au moyen d'un produit de rinçage non décapant permet d'augmenter la durée de vie du joint.
- Enlever et nettoyer le filtre à air frais 1 fois par mois (voir chapitre Installations techniques).

Inspection, maintenance et réparation

Danger : haute tension !

- *Les opérations d'inspection, de maintenance et de réparation doivent être effectuées uniquement par des professionnels.*
- *En cas d'opérations de nettoyage (sauf nettoyage manuel), d'inspection, de maintenance et de réparation, vous devez couper l'approvisionnement en énergie de l'appareil.*
- *En cas d'appareils avec roulettes (mobiles), il convient de limiter la liberté de mouvement de l'appareil de telle sorte que son déplacement n'endommage aucune conduite d'électricité, d'alimentation en eau et d'évacuation de l'eau usée. Si l'appareil est déplacé, s'assurer au préalable qu'on a bien coupé les conduites d'électricité, d'eau et d'évacuation de l'eau usée. Si l'appareil est remis dans sa position initiale, s'assurer qu'il est bien immobilisé et que les conduites d'électricité, d'alimentation en eau et d'évacuation de l'eau usée sont installées correctement.*
- *Pour garantir que l'appareil se trouve dans un état technique parfait, il convient de faire effectuer au moins une fois par an une maintenance par un partenaire de service autorisé.*

Pièces de fonction

① **Numéro de série**
(visible uniquement lorsque la porte est ouverte)

② **Cheminée** (uniquement pour les appareils au gaz, en option)

③ **Éclairage de l'enceinte**

④ **port.e à double vitrage**

⑤ **Poignée**
Appareils de table: Manipulation d'une main
avec fonction claquement
Appareils sur pieds: (manipulation d'une main)

⑥ **Déverrouillage pour ouvrir la vitre double** (intérieur)

⑦ **Bac collecteur de porte intégré et amovi-ble** (intérieur)

⑧ **Bac collecteur relié directement à l'éva-cuation**

⑨ **Pieds de l'appareil** (réglables en hauteur)

⑩ **Plaque signalétique**
(avec toutes les données importantes telles que puissance absorbée, type de gaz, tension, nombre de phases et fréquence, type et numéro de l'appareil, voir aussi Fonctions/réglages/type)

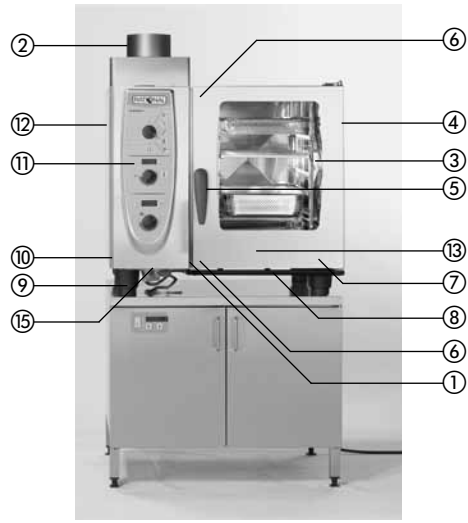
⑪ **Panneau de commande**

⑫ **Couvercle du compartiment avec les installations électriques**

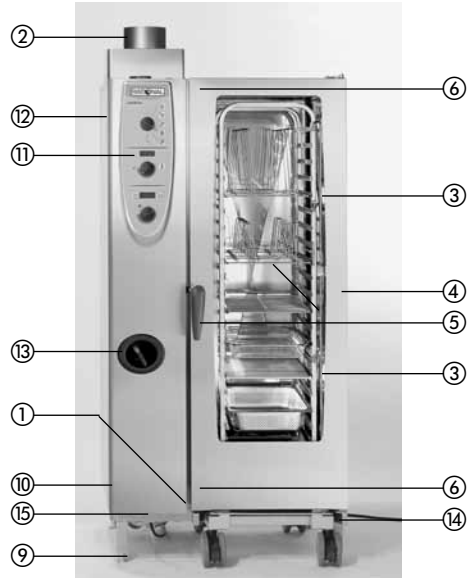
⑬ **Douchette** (en option)
(avec retour automatique)

⑭ **Auxiliaire d'enfournage** (appareils sur pieds)

⑮ **Filtre à air**
(air frais compartiment d'installation)



Appareil de table 6 x 1/1 GN, identique pour 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN et 10x2/1 GN.



Appareil sur pied 20 x 1/1 GN, pour 20 x 2/1 GN identique.

Info

Remarques pour l'utilisation de l'appareil

- Évitez les sources de chaleur (p. ex. plaques de grils, friteuses, etc.) à proximité de l'appareil.
- Vous ne pouvez utiliser l'appareil que dans des locaux où règne une température de >5° C. Lorsque la température ambiante est inférieure à + 5° C, il faut commencer, avant la mise en service, à faire monter la température du local à une température de > + 5° C.
- Dès qu'on ouvre la porte de l'enceinte, le chauffage et le ventilateur s'éteignent automatiquement. Le frein moteur intégré se met en marche. Le ventilateur ne continue à marcher qu'un instant.
- En rôtissant et en grillant (p.ex. des poulets), il vaut mieux enfourner toujours un réceptacle de récupération des graisses.
- N'utilisez que des accessoires thermorésistants originaux du fabricant de l'appareil.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte lorsqu'il n'est pas utilisé pendant un long moment (p. ex. la nuit).
- La porte de l'enceinte est dotée d'une fonction claquement. La porte des appareils sur pied n'est fermée de manière étanche que lorsque la poignée est en position verticale.
- Quand l'appareil ne fonctionne pas pendant un laps de temps plus long (jour de repos p. ex.), fermer l'eau, l'électricité et le gaz.
- En fin de vie, on n'a pas le droit de mettre l'appareil à la poubelle ni même dans le conteneur pour vieux appareils des centres de collecte communaux. Nous vous aiderons volontiers à éliminer l'appareil.

Charges de cuisson maximales par taille d'appareil

6 x 1/1 GN	30 kg	(15 kg max. par niveau)
10 x 1/1 GN	45 kg	(15 kg max. par niveau)
20 x 1/1 GN	90 kg	(15 kg max. par niveau)
6 x 2/1 GN	60 kg	(30 kg max. par niveau)
10 x 2/1 GN	90 kg	(30 kg max. par niveau)
20 x 2/1 GN	180 kg	(30 kg max. par niveau)

Lorsqu'on dépasse les quantités maximales par charge enfournée, cela peut endommager l'appareil.
Veuillez respecter la quantité maximale pour les charges enfournées de produits alimentaires indiquée dans le manuel de l'utilisateur.

Remarques pour l'utilisation de l'appareil

Appareils de table avec cadre suspendu

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Pour enlever le cadre suspendu, soulevez-le légèrement par le milieu et retirez-le de son blocage avant.
- Faites pivoter le cadre suspendu vers le milieu de l'enceinte.
- Enlevez le cadre suspendu de la fixation en le soulevant vers le haut. Pour le remettre en place, opérez dans l'ordre inverse.

Opérer avec des chariots d'enfournement, des cadres porte-assiettes et des chariots de transport dans le cas d'appareils de table (option)

- Enlevez le cadre suspendu comme décrit.
- Posez le rail d'insertion sur la fixation prévue à cet effet sur le sol de l'appareil. Veillez à la précision d'ajustage de la fixation (4 broches).
- Attention : l'appareil doit être aligné sur la hauteur exacte du chariot de transport et mis à niveau.
- Déplacez le chariot de transport jusqu'à la butée dans le rail d'insertion et assurez-vous que le chariot de transport soit bloqué sur l'appareil conformément aux consignes.
- Poussez le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes jusqu'à la butée dans l'appareil et vérifier le fonctionnement du blocage dans l'appareil.
- Pour enlever le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes, déverrouillez le blocage et tirez le chariot hors de l'enceinte. Mettez auparavant la sonde de température à cœur en position de parcage du rail d'insertion.
- Veillez à ce que le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes soit bloqué en toute sécurité sur le chariot de transport pendant le transport.

Info

Opérer avec la douchette

- Si vous utilisez la douchette, tirez le tuyau d'au moins 20 cm de la position de parcage.
- Vous pouvez sélectionner 2 niveaux de dosage différents en pressant le bouton de la douchette.
- Faites toujours retourner lentement la douchette en arrière jusqu'à la position de parcage.

Prudence !

La douchette et l'eau sortant de la douchette peuvent être très chaudes : risque de brûlure !

La douchette dispose d'un dispositif de blocage. Tirer fortement sur la douchette au-delà de la longueur maximum de tuyau disponible endommage le tuyau.

Après usage, assurez-vous que le tuyau est entièrement enroulé.

N'utilisez pas la douchette pour refroidir l'enceinte de cuisson !

Commande générale

H2O

Lors de la mise en marche, il se peut que H2O s'affiche sur le panneau. Cela signifie que le générateur de vapeur n'est pas encore rempli d'eau. Après le remplissage, cet affichage s'éteint automatiquement.

Si la température dans l'enceinte de cuisson excède la température que vous avez programmée, la touche du mode de cuisson choisi (p. ex. Vapeur) clignote.

(Refroidissement de l'enceinte de cuisson, voir chapitre «Cool Down»).

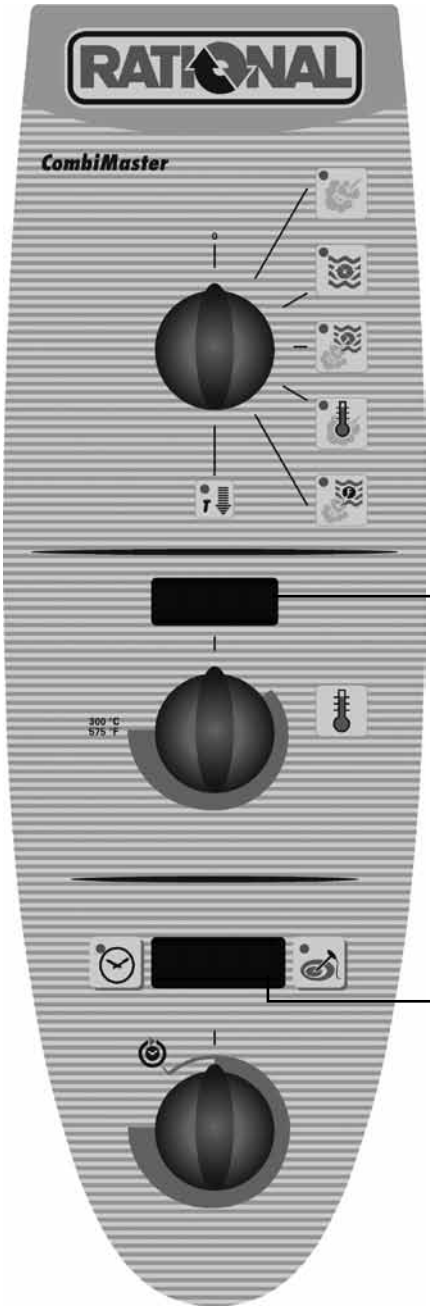
Réglage du temps

Le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à une durée de 30 minutes à intervalles de 1 minute et à partir de 30 minutes à intervalles de 5 minutes.

«RESET» (uniquement appareils au gaz)

Lorsque le brûleur ne fonctionne pas correctement, le voyant «rES» s'allume. Au bout de 15 secondes, un signal acoustique retentit. En appuyant sur la «touche horloge», on relance automatiquement le processus d'allumage. Si le voyant «rES» ne s'est pas rallumé au bout de 15 secondes, la flamme brûle et l'appareil est prêt à fonctionner. Si, malgré plusieurs pressions, le voyant s'allume, prévenir le service après-vente!

Éléments de commande



Cuisson vapeur (100°C)

Air pulsé (de 30 °C à 300 °C)

Mode mixte (de 30 °C à 300 °C)

Sélecteur de modes de cuisson

Cuisson Étuvage Vario (de 30 °C à 99 °C)

Finishing (30 °C -300 °C)

Fonction supplémentaire „Cool Down“

Affichage de la température de l'enceinte

Bouton de réglage de la température de l'enceinte

Affichage de fonctionnement du chauffage

Touche horloge (de 0 à 23 h 59 min)

Touche pour la température à coeur (0 °C -99 °C)

Affichage du temps/température à coeur

Bouton de réglage du temps/ température à coeur

Modes de cuisson

Mode de cuisson „Cuisson à la vapeur“

Le générateur de vapeur génère de la vapeur fraîche hygiénique. Elle est injectée sans pression dans l'enceinte et brassée à grande vitesse par le ventilateur. Le système de régulation breveté veille à ce que soit toujours injectée la quantité de vapeur dont l'énergie peut être vraiment absorbée par l'aliment. La température de l'enceinte dans ce mode de cuisson est réglée en permanence sur 100°C.

Mode de cuisson „Air pulsé“

Des éléments thermiques performants chauffent l'air chaud. Le ventilateur répartit l'air chaud uniformément dans toute l'enceinte. La température du four peut être réglée au choix entre 30°C et 300°C.

Mode de cuisson „Cuisson en mode mixte“

Les deux modes de cuisson Vapeur et Air pulsé sont combinés par un système de régulation. Cette combinaison provoque un climat humide et très chaud pour une cuisson particulièrement intensive. La température du four peut être réglée au choix entre 30°C et 300°C.

Il règne toujours dans l'enceinte l'humidité optimale qui empêche le dessèchement de l'aliment.

Mode de cuisson „Étuvage vario“

Un système de régulation électronique doté de sondes de température extrêmement précises maintient constant la température de cuisson présélectionnée dans l'ensemble de l'enceinte. La commande sensible et la technique de régulation garantissent un climat adapté au produit. La température du four peut être réglée au choix entre 30°C et 99 °C.

Mode de cuisson „Finishing®“

Les deux modes de cuisson Vapeur et Air chaud sont combinés. Ils développent alors un climat d'enceinte optimal qui empêche aussi bien le dessèchement de l'aliment que des auréoles indésirables. La température du four peut être réglée au choix entre 30° et 300°C.

Mode de cuisson - Cuisson à la vapeur

„Cuire à la vapeur"

Le générateur de vapeur génère de la vapeur fraîche hygiénique. La température de l'enceinte dans ce mode de cuisson est réglée en permanence sur 100°C.

Modes de cuisson:

cuisson vapeur, cuisson à l'étuvée, blanchir, cuisson à point, gonfler, cuisson sous vide, décongélation, conserve.

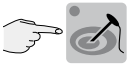
1

Préchauffer jusqu'à ce que le voyant du chauffage s'éteigne.

2

3

Ou bien vous opérez avec la sonde de température à coeur

2 

3

Programmé **Réel**

Exemples d'aliments

- **Mise en place**
  Tomates concassées, garnitures (légumes, fruits), champignons, blanchiment de juliennes et de brunoises, blanchiment de légumes pour farces, paupiettes, etc., peler des oignons, peler des châtaignes, faire gonfler des légumes secs.

- **Hors-d'oeuvres**
  Oeufs brouillés, oeufs moulés, oeufs durs, asperges, flans de légumes, légumes farcis (oignon, choux-raves, poireau, céleri, etc.).

- **Garnitures à potage**
  boulettes de foie, boulettes d'épinards, ravioles, raviolis, royales de légumes.

- **Plats de résistance**
  boeuf bouilli, carré de porc fumé rôti, jambonneau salé, langue, poule, pilons de dinde, viande en aspic, poisson.

- **Garnitures**
  Risotto/riz, boulettes et quenelles, pâtes alimentaires, légumes (frais et surgelés), poudings de légumes, paupiettes de pommes de terre, pommes de terre épluchées, avec leur peau, tournées.

- **Desserts**
  Fruits frais ou surgelés (p. ex. framboises chaudes), compotes, riz au lait.

Mode de cuisson - Cuisson à la vapeur

Conseils

- Tous les jours avant de commencer, demandez-vous quels aliments vous pouvez faire cuire ensemble dans le mode de cuisson Vapeur afin d'utiliser sa capacité au maximum. Mettez-vous bien dans la tête que le poisson, la viande, les légumes, les garnitures et les fruits (s'ils sont préparés de la même manière, peuvent être cuits simultanément).

- **Cuire les pommes de terre dans des récipients GN perforés. La pénétration de la vapeur et la cuisson sont plus rapides et plus intensives du fait de la perforation.**

- **Le fond de légumes peut être collecté dans un récipient qui est enfourné dans le niveau le plus bas**.

- Il vaut mieux utiliser deux récipients GN plats qu'un haut => la hauteur de versement est moindre et les aliments ne reposent pas aussi lourdement les uns sur les autres.

- **Ne pas poser les boulettes trop serrées dans un récipient GN plat fermé.**

- **Le riz et les céréales sont les seuls aliments qu'on met dans de l'eau pour les faire cuire: 1 partie grains, 1,5 à 2 parties eau**.

- **Les tomates se mondent très facilement : les passer une minute à peu près dans le mode de cuisson « Vapeur » puis les refroidir à l'eau froide.**

Mode de cuisson Air pulsé

„Air pulsé“

Des éléments thermiques performants chauffent l'air chaud. La température du four peut être réglée au choix entre 30°C et 300°C.

Modes de cuisson:

Cuisson au four, rôtir, griller, frire, gratiner, glacer.

1

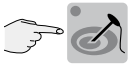
Préchauffer jusqu'à ce que le voyant du chauffage s'éteigne.

2

3

4

Ou bien vous opérez avec la sonde de température à coeur

3 

4

Programmé **Réel**

Exemples d'aliments

- **Mise en place**
  Faire revenir le lard, griller les os, lever la pâte (levain).

- **Hors-d'oeuvres**
  Meatballs, soufflés complets, légumes gratinés, pâté de légumes, pâtés, rosbif, chicken wings, amuse-bouches (finger food), filets de canard, quiches, pâtisserie à la pâte brisée, tartelettes.

- **Garnitures à potage**
  Biscuits pour consommé, jambon pour consommé, croûtons au fromage.

- **Plats de résistance**
  Steak, rumpsteack, T-bone, foie, fricadelles, poitrine de poulet, cuisses de poulet, demi-poulets, poulets entiers, dinde rôtie, faisan, cailles,produits panés précuits, galettes panées (aux légumes p. ex.), filets de canard, côtelette, pizza.

- **Garnitures**
  Crêpes de pomme de terre, pommes de terre sautées, gratin de pomme de terre, roesti, pommes de terre en papillote, Idaho Potatoes, soufflé aux pommes de terre, pommes Macaire, pommes de terre duchesse.

- **Desserts**
  Biscuit, pâtes à biscuit, pâtes sablées, pâtisserie fine, pâte feuilletée, croissants, pains, petits pains, baguettes, pâte brisée, stroudel aux pommes, pâtisserie (précuite), surgelés.

Mode de cuisson Air pulsé

Conseils

- **Temps de cuisson:**
  Les temps de cuisson dépendent de la qualité, du poids et de la hauteur de l'aliment à cuire. Ne pas placer les grils ou les récipients trop près les uns des autres pour garantir une circulation de l'air uniforme.

- **Conseils d'ordre général concernant les cuissons minutes**
  - **Préchauffer à une température aussi élevée que possible (300 °C) pour créer une réserve de chaleur suffisante.**
  - enfourner le plus rapidement possible pour maintenir aussi petite que possible la chute de température dans l'enceinte.
  - **ouvrir un peu la porte pendant la cuisson (charge entière) pour faire sortir de l'appareil l'humidité en excès**.
  - pour les produits à saisir et à rôtir qui dégagent beaucoup d'humidité (les pilons de poulets p. ex.), réduire les charges en cuisson à 75 ou à max. 50% de la quantité maximale théorique**.**

- **Panés**
  possibles avec tous les genres de panade. Pour une coloration intense, utiliser des graisses favorisant le brunissement ou un mélange de paprika et d'huile. Bien rouler le produit dans la panade, badigeonner de graisse liquide, puis charger complètement le four. Règle: Un morceau de viande pané de 1 cm d'épaisseur exige env. 8-10 minutes de cuisson.

  Préchauffage: à 300°C (au moins jusqu'à ce que le voyant du chauffage s'éteigne).

  Épaisseur optimale des tranches: 1,5 bis 2 cm.

  Accessoires: plaque de cuisson et pâtissière ou récipient en acier doux émaillé. Pour une coloration uniforme, sur le dessus et le dessous, veiller à une épaisseur égale des tranches ou à une taille identique.

- **Gratinage**
  des plats de viande blanche, rouge et noire, poissons et moules, asperges, endives, brocoli, fenouil, tomates, toasts.

  Préchauffage: : à 300°C (au moins jusqu'à ce que le voyant du chauffage s'éteigne). Après le chargement, régler l'appareil sur la température souhaitée.

  p. ex.: grils ou récipients (20 mm) pour gratiner les toasts, les steaks et les soupes.

Mode de cuisson Air pulsé

- **Cuisson au four**
  Préchauffage: à la température de cuisson. Lorsque l'appareil est chargé à plein, sélectionner éventuellement une température de préchauffage plus élevée.

  Température de cuisson au four: inférieure de 20 à 25°C que dans les fours traditionnels. Pour les petits pains, utiliser un niveau sur deux.

  Pour les produits préparés surgelés préchauffer à 300°C.

  Décongeler les boules de pâte pour petits pains et les faire lever un moment.

Accessoires:
Utiliser une tôle pâtissière perforée Téflon, une plaque de cuisson et pâtissière ou des récipients GN en acier doux émaillé.

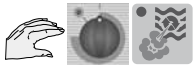
Mode de cuisson - Cuisson en mode mixte

„Cuisson en mode mixte“

Les deux modes de cuisson Vapeur et Air pulsé sont combinés par un système de régulation. Cette combinaison provoque un climat humide et très chaud pour une cuisson particulièrement intensive.

La température du four peut être réglée au choix entre 30°C et 300°C.

Modes de cuisson: Rôtir, cuire au four.

1 

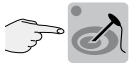
Préchauffer jusqu'à ce que le voyant du chauffage s'éteigne.

2

3

4

Ou bien vous opérez avec la sonde de température à coeur

3 

4

Programmé **Réel**

Exemples d'aliments

- **Mise en place**
  Griller des os.

- **Hors-d´oeuvres**
  Quiche lorraine, soufflé de légumes, flans, moussaka, lasagne, cannellonis, paella, soufflé aux pâtes.

- **Plats de résistance**
  Rôtis (boeuf, veau, port, agneau, volaille, gibier), paupiettes, légumes farcis (poivron, aubergine, chou, oignon, chou-rave), gratins de légumes (chou-fleur), pilons de dinde, poitrine farcie, nouilles au jambon, flan aux céréales, jarret de porc, poitrine de porc, omelettes diverses.

- **Garnitures**
  Gratin de pommes de terre, produits surgelés (paupiettes de pommes de terre farcies,...), soufflé de pommes de terre.

- **Desserts**
  Pâte au levain.

- **Divers**
  Pain, petit pain, bretzel (boules de pâte congelées).

Mode de cuisson - Cuisson en mode mixte

Conseils

- Ne pas déposer les morceaux de viande trop près les uns des autres afin que la cuisson soit uniforme.
- Cuire à la vapeur les rôtis à couenne ou les morceaux de viande de grande taille pendant un tiers à peu près de leur cuisson.
- Collecter l'eau condensée dans un bac (niveau auxiliaire) et mouiller avec les os grillés pour la sauce.

- **Préparation de la sauce**
  - Glisser un récipient fermé dans l'insert auxiliaire.
  - Mettre les os, le mirepoix et les épices dans le récipient et les faire cuire en même temps sous la viande.
  - Mouiller.
  - Laisser braiser pendant toute la durée de la cuisson.
  - Fond de base très concentré pour les sauces.

- **Paupiettes**
  Mettre dans des récipients GN fermés, remplir de sauce chaude et couvrir avec des récipients.

- **Cuisson au four**
  Préparer pâtes au levain, pâtes feuilletées, pâtes à chou sur plaques de cuisson et pâtissières ; on peut aussi employer des plaques téflon.

Mode de cuisson - Étuvage vario

„Étuvage vario“

Le générateur de vapeur génère de la vapeur fraîche hygiénique. La température du four peut être réglée au choix entre 30°C et 99 °C.

1

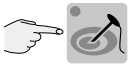
Préchauffer jusqu'à ce que le voyant du chauffage s'éteint.

2

3

4

Ou bien vous opérez avec la sonde de température à coeur

3 

4

Programmé **Réel**

Exemples d'aliments

- **Mise en place**
  Blanchir le lard et le jambon, pocher les parures de poisson, soupes, sauces, fonds, fumets etc., pasteuriser (semi-conserves).

- **Hors-d´oeuvres**
  Galantines, quenelles de poisson, terrines, plats sous vide.

- **Garnitures à potage**
  Farces, boulettes, royale.

- **Plats de résistance**
  Poisson (saumon, sole, etc.), petit-salé, volaille, plats sous vide (poitrine de poulet, pot-au-feu, langue de veau), filet de dinde, suprêmes de poulet, filet de boeuf, saucisses Vitello.

- **Garnitures**
  Flan, flan de légumes, polenta.

- **Desserts**
  Fruits, crème caramel, pouding de cabinet.

Mode de cuisson - Étuvage vario

Conseils

- **Temps de cuisson „étuvage vario"**
  On se basera sur les valeurs indicatives du mode de cuisson Vapeur. En règle générale: plus la température de cuisson sélectionnée est basse, plus le temps de cuisson est long.

- **Valeurs indicatives de la température de l'enceinte „Étuvage Vario"**

Garnitures à potage:	de 75 à 90 °C
Poissons et	de 65 à 90 °C
crustacés:	de 65 à 90 °C
Viande et charcuterie:	de 72 à 75 °C
Viande blanche:	de 75 à 85 °C
Viande rouge et noire:	de 80 à 90 °C
Volaille:	80 °C
Desserts	de 65 à 90 °C

- **Assaisonnement**
  Assaisonner avec précaution. Les basses températures ont le don d'intensifier la saveur propre typique des aliments.
  Dans la cuisson sous vide, veiller à un dosage précis des fumets, des essences et des réductions!

- **Conservation des fruits/légumes**
  Couvrir de liquide chaud ou froid en fonction de la fermeté du produit cru et du résultat de conservation souhaité. Le diamètre des récipients de conservation utilisés ne doit pas excéder 100 mm.
  La température de cuisson dépend du genre de produit (degré de maturité, coupe).
  Valeurs indicatives Température: de 74 à 99 °C.

Attention:
les verres ne doivent pas être fermés!

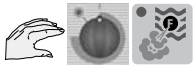
- **Avantages:**
  - Les farces ont une structure ferme.
  - Les produits one un arôme plus intense et une saveur plus prononcée.
  - La perte à l'ébouillantage des matières graisseuses est très faible.
    Valeurs indicatives Température: de 72 à 80 °C.

- **Faire cuire directement dans la vaisselle de service, p. ex. le poisson.**

Mode de cuisson – Finishing®

„Finishing®“

Les deux modes de cuisson Vapeur et Air pulsé sont combinés. Ils développent un climat optimal qui empêche aussi bien le dessèchement de l'aliment que les flaques et les auréoles indésirables. On peut régler la température entre **30 °C bis 300 °C.**

1 

Préchauffage: à la température de cuisson.

2

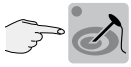
Nous recommandons une température de l'enceinte de 120 C et de 140°C. Mais elle peut varier d'un produit à l'autre selon sa nature.

3

4

En règle générale, la durée du Finishing pour les plats dressés sur des assiettes et de 5 à 8 minutes. Elle est en fonction du produit, de la température du produit, du nombre d'assiettes/ plats, de la hauteur de remplissage et de la température de consommation souhaitée.

Ou bien vous opérez avec la sonde de température à coeur

3 

4

Programmé **Réel**

Exemples d'aliments

- **Hors-d´oeuvres**
  Spaghettis en tout genre, cannellonis, lasagne, assiettes de légumes, quiche lorraine, rouleaux de printemps, galettes, tarte à l'oignon:

- **Plats de résistance**
  Rôtis en tout genre, pâtés de viande, soufflés, menus tout préparés, paupiettes, légumes farcis:

- **Garnitures**
  Riz, pommes de terre, nouilles, pâtes, légumes, soufflés, gratins.

- **Desserts**
  stroudel, fruits chauds.

Mode de cuisson – Finishing®

Conseils

- **Vaisselle de finishing**
  Assiettes en porcelaine, céramique, verre, plats en argent, poêles en cuivre, acier au chrome nickel, barquettes alu (vaisselle pour l'extérieur).

- **Service banquets/groupes en voyage**
  Finishing à l'assiette en cadre porte-assiettes.
  – Grandes quantités en un temps minime.
  – Rapide changement de charges.
  – Les temps de service rapides permettent de servir beaucoup de monde en un minimum de temps; les tables sont libérées rapidement; votre chiffre d'affaires augmente.
  – pour des assiettes d'un diamètre max. de 31 cm

- La vaisselle de service est aussi chauffée: réserve de chaleur pour les longs déplacements jusqu'à la distribution.

- **Thermocover:** pour surmonter les courts temps d'attente ou le transport.

- Garnir/dresser les éléments de la préparation sur les assiettes ou les plats le plus uniformément possible et pas trop près les uns des autres.

- Mélanger un peu de beurre ou de graisse aux légumes et garnitures cuites avant le dressage pour le Finishing.

- Sauces
  Les ajouter toujours après le finishing.

- Les éléments de grand volume nécessitent plus de temps pour devenir chauds.

Opérer avec la sonde de température à coeur

Prudence !

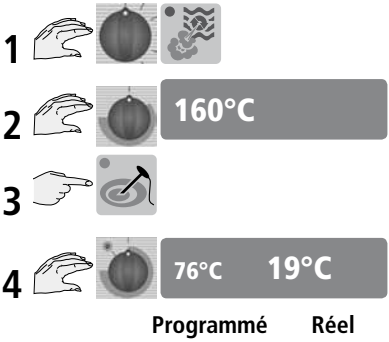
La sonde de température à cœur peut être très chaude: risque de brûlure!

Utilisez des gants de cuisine.

Piquez l'aiguille de la sonde de température à cœur à l'endroit le plus épais sous un angle de 30-45 degrés. L'aiguille doit être piquée par le milieu de l'aliment à cuire.

- Placez toujours la sonde de température à cœur dans la position de parcage prévue à cet effet, conformément aux consignes: risque de dommage!
- Ne laissez pas pendre la sonde de température à cœur hors de l'enceinte : risque de dommage !
- Enlevez la sonde de température à cœur de l'aliment à cuir avant de l'enlever de l'enceinte : risque de dommage !

Sélectionnable pour tous les modes de cuisson



La minuterie est en panne.

Lorsque la température à coeur est atteinte, une sonnerie retentit.

Opérer avec la sonde de température à coeur

Conseils

- Pour le rôti en tranches, sélectionner une température à coeur inférieure de 5°C car le rôti continue à cuire pendant la phase de refroidissement.

  Exemple : „Rôtir", rapport température à coeur – temps de cuisson.

- Pour empêcher la formation de trous (coagulation des protéines) dans le produit, refroidir la sonde de température à coeur avant de l'utiliser.
- Vous pouvez modifier à tout instant les températures programmées et les modes de cuisson.
- Mesure de la température à cœur: détermination de la température de consommation optimale pendant le Finishing®.

Valeurs indicatives température à coeur

Boeuf	État de cuisson	Température à coeur
Filet de boeuf	medium	55 - 58 °C
Rosbif	medium	55 - 60 °C
Bavette de flanchet	bien cuit	85 - 90 °C
Rôti de porc	bien cuit	80 - 85 °C
Pot-au-feu	bien cuit	90 °C
Porc		
Cuisse/cuissot	bien cuit	75 °C
Cuisse/cuissot	rosé clair	65 - 68 °C
Selle de porc	rosé clair	65 - 70 °C
Épaule de porc	bien cuit	75 °C
Poitrine de porc/ farcie	bien cuit	75 - 80 °C
Poitrine de porc/	bien cuit	80 - 85 °C
parures de poitrine		
Jambonneau arrière rôti	bien cuit	80 - 85 °C
Jambonneau salé	bien cuit	80 - 85 °C
Jambon cuit	très juteux	64 - 68 °C
Petit-salé		65 - 70 °C
(Buffet viandes froides)		55 - 60 °C
Jambonneau salé	bien cuit	75 - 80 °C
Côtes de petit-salé	bien cuit	65 °C
Jambon en croûte		65 - 68 °C

Opérer avec la sonde de température à coeur

Valeurs indicatives température à coeur

Boeuf Veau	État de cuisson	Température à coeur
Longe de veau	rosé clair	58 - 65 °C
Cuissot de veau, Cuissot et tende de tranche, Noix, fricandeau	bien cuit	78 °C
Rôti de rein	bien cuit	75 - 80 °C
Rôti/épaule de veau	bien cuit	75 - 80 °C
Poitrine de veau	bien cuit	75 - 78 °C
Selle de mouton	rosé	65 - 70 °C
Selle de mouton	bien cuit	80 °C
Gigot de mouton	rosé	70 - 75 °C
Gigot de mouton		82 - 85 °C

Agneau

Lorsqu'il est bien cuit, la température à cœur est entre 79 C et 85°C. Il est gris, légèrement rouge pâle au coeur. Le jus de viande est clair.

Gigot d'agneau	rosé	60 - 62 °C
Gigot d'agneau	bien cuit	68 - 75 °C
Selle d'agneau	rosé	54 - 58 °C
Selle d'agneau	bien cuit	68 - 75 °C
Épaule d'agneau	bien cuit	78 - 85 °C

Valeurs indicatives température à coeur

Boeuf Pâtés, etc. Volailles	État de cuisson	Température à coeur
Poulets	bien cuit	85 °C
Oies/canards	bien cuit	90 - 92 °C
Dinde	bien cuit	80 - 85 °C
Pâtés		72 - 74 °C
Pâté de viande		72 - 78 °C
Terrines		60 - 70 °C
Galantines		65 °C
Ballottines		65 °C
Foie gras		45 °C
Poisson, p. ex. saumon	rose	60 °C

Fonction Cool Down, Paramètres - Celsius / Fahrenheit

Vous avez fait fonctionner votre appareil à haute température et vous souhaitez continuer à une température plus basse. Avec la fonction „Cool Down", le four peut être rafraîchi rapidement et en ménageant le matériau.

Attention !

- Ne lancer la fonction « REFROIDIR » que lorsque le déflecteur est verrouillé conformément aux consignes.

- Pendant le „REFROIDIR ", le ventilateur ne s'immobilise lorsqu'on ouvre la porte.

- Ne touchez pas au ventilateur : risque de blessure !

- Pendant le „REFROIDIR", des vapeurs brûlantes se dégagent de l'enceinte - Risque de brûlure!

1 Fermer la porte.

2

3 Ouvrir la porte.

Close cabinet doors before selecting „Cool Down".

Paramètres - Celsius / Fahrenheit

Les températures peuvent être affichées en degrés Celsius ou en degrés Fahrenheit.

Passage de l'affichage Celsius à l'affichage Fahrenheit

Maintenez pressées simultanément plus de 10 secondes la touche Horloge et la touche Température à cœur.

ou bien

Nettoyage

Pour des raisons d'hygiène et pour éviter toute perturbation du fonctionnement, il est indispensable de nettoyer l'appareil quotidiennement.

- **Respecter les consignes de sécurité qui se trouvent sur le flacon de vaporisation et le bidon de nettoyant.**
- **Utiliser uniquement le nettoyant original et le pistolet vaporisateur manuel original du fabricant de l'appareil (réf. : 6004.0100).**
- **Ne jamais laisser sous pression le pistolet vaporisateur manuel quand on ne l'utilise pas.**
- **Ne pas vaporiser sur des personnes, animaux ou autres objets.**

Comment procéder:

1

Refroidir l'enceinte de cuisson à moins de 60° C (voir chapitre «Cool Down»).

2 Mettre l'appareil hors tension.

3

Faire pivoter le cadre à suspendre et le déflecteur vers le milieu.

Attention !

Liquide chimique agressif: risque de brûlure!

Utilisez impérativement: vêtements de protection, lunettes de sécurité, gants de protection, masque de protection du visage, pistolet vaporisateur manuel du fabricant de l'appareil.

4

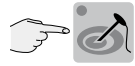
Vaporiser de nettoyant l'espace qui se trouve derrière le déflecteur, l'enceinte, la face intérieure de la porte, le joint de porte.

5 Remettre en place déflecteur et cadre à suspendre et verrouiller, fermer la porte de l'enceinte.

Attention!

Ne jamais ouvrir la porte de l'enceinte pendant le nettoyage, des substances chimiques et des vapeurs brûlantes peuvent s'échapper: risque de brûlure et d'échaudure!

6

7 

Maintenir pressée la touche de température à cœur pendant 10 secondes.

8

Le programme de nettoyage démarre.

Nettoyage

Attention!

Liquide chimique agressif: risque de brûlure!
Utilisez impérativement: vêtements de protection, lunettes de sécurité, gants de protection, masque de protection du visage.

Une fois le temps de nettoyage écoulé, l'appareil vous invite à ouvrir la porte.

9

Lorsque le programme de nettoyage est achevé, rincer l'appareil sans oublier l'espace derrière le déflecteur.

10 Essuyer l'enceinte et le joint de la porte avec un chiffon humide; en cas de besoin, relever et essuyer la vitre intérieure.

11 Fermer la porte de l'enceinte.

Pour sécher l'enceinte, une fois la porte fermée, le mode de cuisson « Air chaud » se met en marche automatiquement pour 10 minutes.

12

Vous quittez le programme de nettoyage en sélectionnant un mode de cuisson.

Vous avez besoin de:

Pistolet vaporisateur manuel – réf.: 6004.0100

Attention!

Liquide chimique agressif: risque de brûlure!

Utilisez impérativement: vêtements de protection, lunettes de sécurité, gants de protection, masque de protection du visage.

Rincer à l'eau claire le gicleur et la rallonge de gicleur du pistolet pulvérisateur manuel après chaque utilisation.

Rincer la bouteille de nettoyage à l'eau chaude après emploi.

Un nettoyage quotidien du joint d'enceinte prolonge la durée de vie. Pour nettoyer le joint d'enceinte, utilisez un chiffon doux et du produit vaisselle: pas d'abrasifs!

Nettoyez les vitres en verre intérieures et extérieures ainsi que le revêtement extérieur de l'appareil de préférence avec un chiffon doux humidifié. Utilisez pour ce faire un produit vaisselle non abrasif.

Si l'appareil est très sale: avant de commencer le nettoyage, faire ramollir les résidus pendant 10 minutes en mode « Chaleur humide ».

Si le piston de la pompe est un peu grippé (pistolet vaporisateur manuel), on peut y remédier avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

Service – Détartrage du générateur de vapeur

Votre appareil est équipé du dispositif automatique Self Clean. Le dispositif automatique Self Clean permet de prolonger nettement les intervalles entre les détartrages. Le générateur de vapeur de votre appareil doit tout de même être détartré régulièrement en fonction de la dureté de l'eau et de l'utilisation.

Nous recommandons les intervalles de détartrage suivants, sur la base d'un fonctionnement à la vapeur de 8 heures par jour:

jusqu'à 18 °dH (jusqu'à 3,2 mmol/litre) au moins 1x par an

jusqu'à 24 °dH (jusqu'à 4,3 mmol/litre) au moins 2x par an

plus de 24 °dH (jusqu'à 4,3 mmol/litre) au moins 3x par an

Ces intervalles de détartrage recommandés peuvent diverger des valeurs indicatives susmentionnées selon la composition de l'eau (minéraux p. ex.)

Détartrage générateur de vapeur

1

2 Fermer la porte de l'enceinte.

3

Maintenir pressée la touche Température à cœur pendant 10 secondes jusqu'à ce que le message de température de l'enceinte „CLEn" s'affiche.

4

Tournez le bouton de la température de l'en-ceinte vers la droite jusqu'à ce que „CALC" s'affiche sur le panneau.

5

L'opération de détartrage démarre.

Lorsque la température de l'enceinte dépasse 40°C au démarrage de l'opération de détartrage, la fonction „Cool Down"démarre automatiquement – pour l'affichage, voir „Cool Down".

Vidange du générateur de vapeur

A la fin de l'opération d'évacuation à la pompe, on voit l'affichage suivant:

L'appareil vous invite à verser le liquide de détartrage dans le générateur.

6 Ouvrir la porte de l'enceinte.

Service – Détartrage du générateur de vapeur

7

Retirer le cadre à suspendre à gauche et le déflecteur.

8

Introduire le tuyau dans l'orifice d'entrée de la vapeur jusqu'à la marque indiquée.

Remarque:
l'affectation de la marque en fonction de la taille d'appareil est décrite dans les informations sur la pompe à détartrage.

Attention!

Liquide chimique agressif: risque de brûlure!

Utilisez impérativement: vêtements de protection, lunettes de sécurité, gants de protection, masque de protection du visage, pompe à détartrage du fabricant de l'appareil.

9

Mettre le cadre à suspendre en place et fixer le tuyau avec le crochet.

10

Placer le bidon contenant le liquide de détartrage dans l'enceinte et introduire le tuyau dans le bidon.

Le liquide de détartrage réagit avec le calcaire et de la mousse peut déborder.

11 Remplir très lentement la quantité de détartrant avec la pompe à détartrage du fabricant de l'appareil.

Attention!

Liquide chimique agressif: risque de brûlure! Les tuyaux peuvent contenir des résidus de liquide de détartrage. Bien rincer à l'eau les accessoires de détartrage.

Portez: vêtements de protection, lunettes de sécurité, gants de protection, masque de protection du visage.

Appareils électriques

6 x 1/1 GN	**10 x 1/1 GN**	**6 x 2/1 GN**
3,5 litres	6 litres	6 litres
10 x 2/1 GN	**20 x 1/1 GN**	**20 x 2/1 GN**
8,5 litres	9 litres	11,5 litres

Appareils au gaz

6 x 1/1 GN	**10 x 1/1 GN**	**6 x 2/1 GN**
4 litres	7 litres	6,5 litres
10 x 2/1 GN	**20 x 1/1 GN**	**20 x 2/1 GN**
9 litres	8 litres	11 litres

Service – Détartrage du générateur de vapeur

12 RRetirer de l'enceinte les accessoires de détartrage (pompe manuelle et bidon).

13 Bien rincer à l'eau le liquide de détartrage dans l'enceinte et les accessoires de détartrage!

14

Enlever les accessoires de détartrage, mettre en place le déflecteur et le cadre à suspendre à gauche et verrouiller.

15

Au bout de 30 secondes affichées, le mot « door » apparaît sur le panneau.

16 Veuillez fermer la porte de l'enceinte.

La durée de la phase de détartrage s'affiche.

Le générateur de vapeur est rincé plusieurs fois automatiquement, puis l'appareil passe automatiquement sur «Vapeur».

Une fois la phase de détartrage terminée, le mot «End» s'affiche sur le panneau.

16

Vous quittez l'opération de détartrage en sélectionnant un mode de cuisson. Votre appareil peut être à nouveau utilisé pour la cuisson.

Remarque:

Vous avez besoin de:

Pompe à détartrage électrique – réf.: 60.70.409

Détartrant, bidon de 10 litres – réf.: 6006.0110

Interruption du cycle de détartrage
Vidage du générateur de vapeur

Vous pouvez si nécessaire interrompre le cycle de détartrage.

Avant de verser le liquide détartrant

1

Maintenir pressée pendant 10 secondes la touche Température à coeur.

Votre appareil peut être à nouveau utilisé pour la cuisson.

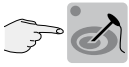
Après avoir versé le liquide détartrant

1

Mettre l'appareil hors tension et attendre quatre secondes.

2

Mettre l'appareil sous tension.

3 

Le cycle de détartrage s'interrompt si on n'appuie pas sur la touche Température à coeur dans les 30 secondes.

Si on n'appuie pas sur la touche de température à cœur dans les 30 secondes, le cycle de détartrage se déroule sans changements.

Le générateur de vapeur est vidé et lavé à fond automatiquement.

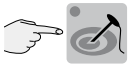
Votre appareil peut être à nouveau utilisé pour la cuisson.

Vidage du générateur de vapeur

Vous avez la possibilité de vider le générateur de vapeur avant le transport ou pour le mettre à l'abri du gel.

1

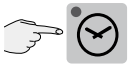
2 Ouvrir la porte de l'enceinte.

3 

Maintenir pressée la touche Température à cœur pendant 10 secondes jusqu'à ce que le message de température de l'enceinte „CLEn" s'affiche.

4

Tournez le bouton de la température de l'enceinte vers la droite jusqu'à ce que „SC" s'affiche sur le panneau.

5 

Le générateur de vapeur se vide.

Réglages du temps

Lorsque des anomalies se produisent, elles s'affichent sur le panneau.

Les anomalies qui n'empêchent pas que l'appareil continue d'être utilisé pour la cuisson, peuvent être éliminées en appuyant sur la touche Horloge.

Message d'erreur	**Cause**	**Mesures à prendre**
E1	Appareil défectueux	
E2	Le chauffage a été éteint plus de	Contrôler l'installation
	2 minutes par une installation d'optimisation de l'énergie.	d'optimisation de l'énergie.
E3	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E4	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E5	Sonde de température à cœur défectueux	L'appareil peut continuer à fonctionner sans sonde de température à cœur. Appeler le service après-vente!
E6	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E7	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E8	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E9	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E10	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E11	Après la mise sous tension, aucun mode de cuisson ne s'affiche	Appeler le service après-vente!
E13	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E14	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E15	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E16	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E17	La température ambiante est trop basse	La température ambiante doit être supérieure à 5°C!
E18	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E19	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E20	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E21	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!
E22	Appareil défectueux	Appeler le service après-vente!

Exemples de performances Boeuf et Veau

Produit	Conseils	Accessoires	Quantité par GN 1/1	Quantité par GN 2/1	Pré-chauffage
Filet	condimenter, enduire légèrement d'huile	CombiGrill	9 pièces		300 °
Rumpsteak	épicer, enduire légèrement d'huile ne pas aplatir	CombiGrill	9 pièces		300 °
Rosbif	condimenter, badigeonner d'huile	Grille et CNS	6 kg	12 kg	200 °
Rôti de boeuf (Boeuf en daube)	ajouter un mirepoix Ø 80–100 mm, couvrir avec CNS	100 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg	200 °
Paupiettes de boeuf	condimenter, verser de la sauce chaude dessus, couvrir avec GN 20 mm	65 mm CNS	20-25 pièces	40-50 pièces	200 °
Filet Wellington		20 mm granit.	6-8 kg	12-16 kg	200 °
Pot-au-feu		Grille et CNS	6-8 kg	12-16 kg	100 °
Filet de veau	épicer, enduire légèrement d'huile	CombiGrill	8 pièces		250 °
Côtelettes de veau	condimenter juste avant le chargement	CombiGrill	8 pièces		250 °
Rôti de veau		Grille et CNS 65 mm	9 kg	16 kg	200 °
Jarret de veau		Grille et CNS 40 mm	6 pièces	12 pièces	200 °
Osso-buco	couvrir CNS	CNS 65 mm	15 pièces	30 pièces	200 °
Poitrine de veau		Grille et CNS 65 mm	1 pièces	2 pièces	100 °
Longe de veau		Grille et CNS 40 mm	1 pièces	2 pièces	200 °
Épaule de veau		Grille et CNS 40 mm	6-8 kg	12-16 kg	200 °

KT = température à coeur

Prière de noter que les indications de capacité se réfèrent toujours à un chargement complet. Dans certains cas, on ne peut accroître une bonne qualité des aliments qu'en réduisant la charge en cuisson. Les aliments sont des produits naturels ; les temps de cuisson et les températures indiqués n'ont qu'une valeur indicative et devront être éventuellement adaptés individuellement.

Durée de cuisson approx.			Quantités enfournées maximales par type d'appareil				
1ère phase	**2ème phase**	**3ème phase**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
230-250 ° 7-10 Min.			27 pièces	45 pièces	45 pièces	54 pièces	108 pièces
230-250 ° 8-10 Min.			27 pièces	45 pièces	45 pièces	54 pièces	108 pièces
160-180 ° 5-10 Min.	120-140 ° KT 56 °		18 kg	36 pièces	30 kg	60 kg	100 kg
160-180 ° 90-120 Min.	120-140 ° KT 80 °		18 kg	36 pièces	30 kg	60 kg	100 kg
130-140 ° 60-80 Min.			75 pièces	150 pièces	125 pièces	250 pièces	500 pièces
160-180 ° 10 Min.	120-140 ° KT 56 °		18 kg	36 pièces	30 kg	60 kg	100 kg
85 ° KT 80-90 °			18 kg	36 pièces	30 kg	60 kg	100 kg
160-180 ° 5-10 Min.	120-140 ° KT 68 °		24 pièces	40 pièces	40 pièces	48 pièces	96 pièces
240 ° 10-12 Min.			24 pièces	40 pièces	40 pièces	48 pièces	96 pièces
160-180 ° 30 Min.	140 ° KT 75 °		18 kg	36 pièces	30 kg	60 kg	100 kg
140 ° KT 85 °	180-200 ° 10 Min.		18 pièces	36 pièces	30 pièces	60 pièces	120 pièces
130-140 ° ca. 90 Min.			45 pièces	90 pièces	75 pièces	150 pièces	300 pièces
20 Min.	140 ° KT 85 °	160-200 ° 10 Min.	3 pièces	6 pièces	5 pièces	10 pièces	20 pièces
160-180 ° 10 Min.	120-140 ° KT 68 °		2 pièces	4 pièces	3 pièces	6 pièces	12 pièces
30 Min.	160-180 ° 10 Min.	140-160 ° KT 80-85 °	18 kg	36 pièces	30 kg	60 kg	100 kg

Exemples de performances Porc, Mouton et Agneau

Produit	Conseils	Accessoires	Quantité par GN 1/1	Quantité par GN 2/1	Pré-chauffage
Médaillons de porc	condimenter, enduire légèrement d'huile de 70 à 80 g	CombiGrill	20 pièces		300 °
Escalopes	nature, enduire légèrement d'huile	CombiGrill	9 pièces		300 °
Côtelette de porc (pané)	graisse à brunir	Plaque de cuisson et pâtissière	8 pièces	16 pièces	250 °
Fricadelles		Plaque de cuisson et pâtissière	10 pièces	30 pièces	300 °
Meatballs		20 mm granit.	45 pièces	90 pièces	250 °
Selle de porc		Grille et CNS 40 mm	8 kg	16 kg	250 °
Rôti de porc Échine		Grille et CNS 65 mm	8 kg	16 kg	250 °
Rôti à croûte (poitrine de porc farcie)	port.ionner après la 1ère phase, puis condimenter	Grille et CNS 40 mm	5-7 kg	10-14 kg	100 °
Petit-salé échine	désossé	Grille et CNS 65 mm	6-8 kg	12-16 kg	100 °
Jambonneau salé	Recueillir le fond, éventuellement pour une choucroute	Grille et CNS 65 mm	7-9 pièces	14-18 pièces	100 °
Jarret de porc	port.ionner après la 1ère phase, puis condimenter	Grille Potato baker	6-8 pièces		100 °
Jambon en croûte	Pocher aux 3/4 le jambon puis l'enfermer dans la pâte	Plaque de cuisson et pâtissière	ca. 6 kg	ca. 12 kg	200 °
Rôti de viande hachée	s'ils sont dans des moules, employer une grille	20 mm granit.	6 kg	12 kg	200 °
Fromage de viande	rempli dans des barquettes alu	Grille	4-6 kg	8-12 kg	200 °
Spare ribs	après la cuisson à la vapeur, faire mariner 12 h	Grille et 20 mm granit.	3 kg	6 kg	100 °

KT = température à coeur

Prière de noter que les indications de capacité se réfèrent toujours à un chargement complet. Dans certains cas, on ne peut accroître une bonne qualité des aliments qu'en réduisant la charge en cuisson. Les aliments sont des produits naturels ; les temps de cuisson et les températures indiqués n'ont qu'une valeur indicative et devront être éventuellement adaptés individuellement.

Durée de cuisson approx.			Quantités enfournées maximales par type d'appareil				
1ère phase	**2ème phase**	**3ème phase**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
230-250 ° KT 68-72 °			60 pièces	100 pièces	100 pièces	120 pièces	240 pièces
250-270 ° 10-12 Min.			27 pièces	45 pièces	45 pièces	54 pièces	108 pièces
190-220 ° KT 72 °			24 pièces	40 pièces	40 pièces	48 pièces	96 pièces
200-240 ° KT 76-80 °			30 pièces	60 pièces	50 pièces	100 pièces	150 pièces
180-200 ° KT 76-80 °			135 pièces	270 pièces	225 pièces	450 pièces	900 pièces
180 ° 30 Min.	130-150 ° KT 65 °		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
140-180 ° KT 76-80 °			16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
20 Min.	140-160 ° KT 74-76 °	200-220 ° 15-20 Min.	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
85-90 ° KT 65-72 °			16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
100 ° KT 87 °			18 pièces	36 pièces	30 pièces	60 pièces	90 pièces
20 Min.	140-160 ° KT 78-80 °	220 ° 15-20 Min.	18 pièces	36 pièces	30 pièces	60 pièces	90 pièces
160-180 ° 20-30 Min.	140-160 ° KT 72-78 °		12 kg	24 kg	18 kg	36 kg	72 kg
140-160 ° KT 80 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	90 kg
130 ° KT 72-80 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	90 kg
60 Min.	180-220 ° 10-15 Min.		9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	45 kg

Exemples de performance Saucisses et Surgelés

Produit	Conseils	Accessoires	Quantité par GN 1/1	Quantité par GN 2/1	Pré-chauffage
Faire réchauffer des saucisses		CNS 40 mm	30 pièces	60 pièces	85 °
Noques farcies	pour les préparatifs, couvrit d'une feuille	CNS 20 mm	50 pièces	100 pièces	85 °
boulettes de foie	graisser légèrement le récipient	CNS 20 mm	30 pièces	60 pièces	100 °
Semi-conserves	Poids de remplissage 200g	CNS 20 mm	40 pièces	80 pièces	100 °
Saucisse en bocaux (250 g)	**Attention!** Cuire sans couvercle! Vérifier l'effet de la chaleur sur les verres	CNS 20 mm	40 pièces	80 pièces	100 °
Produits préparés surgelés:					
Pilon de poulet	précuit	20 mm granit.	20 pièces	40 pièces	250 °
Bâtonnets de poisson	pané	Plaque de cuisson et pâtissière	50 pièces	100 pièces	300 °
Quiche lorraine	précuite en moule alu ø 8 cm, 2 cm de haut, préchauffer à 300°C	CNS 20 mm ou alu perforé	24 pièces	48 pièces	300 °
Lasagne	précuits	CNS 65 mm	10 port.	20 port.	200 °
Pizza	précuits	Alu perforé	2 pièces	4 pièces	300 °

KT = température à coeur

Prière de noter que les indications de capacité se réfèrent toujours à un chargement complet. Dans certains cas, on ne peut accroître une bonne qualité des aliments qu'en réduisant la charge en cuisson. Les aliments sont des produits naturels ; les temps de cuisson et les températures indiqués n'ont qu'une valeur indicative et devront être éventuellement adaptés individuellement.

Durée de cuisson approx.			Quantités enfournées maximales par type d'appareil				
1ère phase	**2ème phase**	**3ème phase**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
80 ° KT 72 °			180 pièces	360 pièces	300 pièces	600 pièces	1200 pièces
85 ° 10-20 Min.			300 pièces	600 pièces	500 pièces	1000 pièces	2000 pièces
100 ° 15-25 Min.			180 pièces	360 pièces	300 pièces	600 pièces	1200 pièces
100 ° 40-60 Min.			120 pièces	240 pièces	200 pièces	400 pièces	800 pièces
100 ° 50-70 Min.			120 pièces	240 pièces	200 pièces	400 pièces	800 pièces
160 ° 20-25 Min.			120 pièces	240 pièces	200 pièces	400 pièces	800 pièces
200-220 ° 20 Min.			300 pièces	600 pièces	500 pièces	1000 pièces	2000 pièces
200 ° 20 Min.			144 pièces	288 pièces	450 pièces	900 pièces	1800 pièces
140 ° 30-40 Min.			30 port.	60 port.	50 port.	100 port.	200 port.
200 ° 10-12 Min.			12 pièces	24 pièces	20 pièces	40 pièces	80 pièces

Exemples de performances Gibier, Volaille et Pâtés

Produit	Conseils	Accessoires	Quantité par GN 1/1	Quantité par GN 2/1	Pré-chauffage
Selle de chevreuil rosée		Grille et 20 mm granit.	3 pièces	4 pièces	250 °
Cuissot de chevreuil	désosser, condimenter, barder, lier	Grille et CNS 40 mm	5-6 kg	10-12 kg	250 °
Épaule de chevreuil	mariner	Grille et CNS 40 mm	6 kg	12 kg	250 °
Râble de lièvre rosé	condimenter	20 mm granit.	6-8 pièces	12-16 pièces	250 °
lardée Cuisse de lièvre	mariner, condimenter, sauce chaude arroser, couvrir avec récipient CNS	granit.	12 pièces	24 pièces	250 °
Rôti de chevreuil	braisé	granit.	8 kg	16 kg	200 °
Faisan	barder, condimenter	20 mm granit.	6-8 pièces	12-16 pièces	200 °
Canard sauvage	condimenter	20 mm granit. Superspike canards	3 pièces	6 pièces	200 °
Dinde	farcir éventuellement,	CNS 40 mm	1 pièces	2 pièces	180 °
Oie	farcir éventuellement, condimenter	CNS 40 mm Superspike canards	2 pièces	4 pièces	200 °
Poulet (entièrement)	bien badigeonner avec les épices	Superspike poulets H10	6 pièces	12 pièces	200 °
Poulets (1/2)		Grille et 20 mm granit.	8 pièces	16 pièces	200 °
Pilon de poulet	bien badigeonner avec les épices	Grille et CNS 20 mm	10-12 pièces	20-24 pièces	200 °

KT = température à coeur

Prière de noter que les indications de capacité se réfèrent toujours à un chargement complet. Dans certains cas, on ne peut accroître une bonne qualité des aliments qu'en réduisant la charge en cuisson. Les aliments sont des produits naturels ; les temps de cuisson et les températures indiqués n'ont qu'une valeur indicative et devront être éventuellement adaptés individuellement.

Durée de cuisson approx.			Quantités enfournées maximales par type d'appareil				
1ère phase	**2ème phase**	**3ème phase**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
180-200 ° 5-10 Min.	140-160 ° KT 65-70 °		6 pièces	8 pièces	10 pièces	20 pièces	40 pièces
180-200 ° 10 Min.	140-160 ° KT 72-80 °		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
180-200 ° 10 Min.	140-160 ° KT 68-78 °		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
180-200 ° 10 Min.	140-160 ° KT 65-70 °		24 pièces	48 pièces	40 pièces	80 pièces	160 pièces
160-180 ° 5-10 Min.	140-160 ° KT 72-80 °		36 pièces	72 pièces	60 pièces	120 pièces	240 pièces
130 ° KT 72-80 °			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
160-180 ° 25-30 Min.			18 pièces	36 pièces	30 pièces	60 pièces	90 pièces
140-160 ° KT 88 °			18 pièces	36 pièces	30 pièces	60 pièces	90 pièces
130-150 ° KT 72 °			2 pièces	4 pièces	3 pièces	6 pièces	12 pièces
140-160 ° 20 Min.	140-160 ° KT 88 °		4 pièces	8 pièces	6 pièces	12 pièces	24 pièces
160-180 ° KT 88 °			20 pièces	30 pièces	40 pièces	60 pièces	120 pièces
160-180 ° KT 88 °			24 pièces	48 pièces	40 pièces	80 pièces	120 pièces
160-180 ° KT 88 °			30 pièces	60 pièces	50 pièces	100 pièces	150 pièces

Exemples de performances Poisson et crustacés

Produit	Conseils	Accessoires	Quantité par GN 1/1	Quantité par GN 2/1	Pré-chauffage
Saumon (morceaux entiers de présentation)	saumon, placer les côtés vers l'extérieur	CNS 20 mm	1 pièces	2 pièces	100 °
Filet de truite **Steak de saumon**	ajouter des fumets ou du vin	CNS 20 mm	20 pièces 15 pièces	40 pièces 30 pièces	100 °
Flétan (portionné)	sel, poivre, herbes hachées	CNS 20 mm	15 port.	30 port.	100 °
Paupiettes de files de sole	peuvent aussi être farcies	CNS 20 mm	30 pièces	60 pièces	100 °
Carrelets	côté clair vers le haut	Plaque de cuisson et pâtissière	4-5 pièces	8-10 pièces	250 °
Truites sautées	condimenter, enduire légèrement d'huile	Plaque de cuisson et pâtissière	3-5 pièces	6-10 pièces	250 °
Truite au bleu	Rectifier l'assaisonnement du fond avec du vinaigre Écarter les côtés	CNS 40 mm	8-10 pièces	16-20 pièces	100 °
Sébaste (sur julienne de légumes)	blanchir la julienne auparavant	CNS 20 mm	10-12 pièces	20-24 pièces	100 °
Moules	ajouter vin, julienne de légumes, etc.	CNS 40 ou 65 mm	1-2 kg	2-4 kg	100 °
Quenelles		CNS 20 mm	50 pièces	100 pièces	100 °
Terrine de poisson de poisson		Grille	3 pièces	6 pièces	100 °
Seiche (entière)		CNS 20 mm Grille	1 pièces	2 pièces	100 °
Produits préparés surgelés:					
Poisson, gratiné dans feuille alu, plusieurs portions		CNS 20 mm	12 pièces	24 pièces	250 °
Filet de poisson (précuit)		CNS 20 mm	18 pièces	36 pièces	250 °

KT = température à coeur

Prière de noter que les indications de capacité se réfèrent toujours à un chargement complet. Dans certains cas, on ne peut accroître une bonne qualité des aliments qu'en réduisant la charge en cuisson. Les aliments sont des produits naturels ; les temps de cuisson et les températures indiqués n'ont qu'une valeur indicative et devront être éventuellement adaptés individuellement.

Durée de cuisson approx.			Quantités enfournées maximales par type d'appareil				
1ère phase	**2ème phase**	**3ème phase**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
78 ° KT 67 °			2 pièces	4 pièces	3 pièces	6 pièces	12 pièces
78 ° KT 68 °			120 pièces 90 pièces	240 pièces 180 pièces	200 pièces 150 pièces	400 pièces 300 pièces	800 pièces 600 pièces
78 ° KT 68 °			90 port.	180 port.	150 port.	300 port.	600 port.
78 ° KT 67 °			180 pièces	360 pièces	300 pièces	600 pièces	1200 pièces
200-220 ° KT 66 °			30 pièces	60 pièces	50 pièces	100 pièces	200 pièces
200-220 ° KT 66 °			30 pièces	60 pièces	50 pièces	100 pièces	200 pièces
100 ° KT 68 °			30 pièces	60 pièces	50 pièces	100 pièces	200 pièces
85 ° KT 68 °			36 pièces	72 pièces	60 pièces	120 pièces	240 pièces
95 ° 10-15 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
75 ° 8-15 Min.			300 pièces	600 pièces	500 pièces	1000 pièces	2000 pièces
70-755 ° KT 68 °			9 pièces	18 pièces	15 pièces	30 pièces	60 pièces
100 ° KT 90 °	80 ° 30 Min.		6 pièces	12 pièces	10 pièces	20 pièces	40 pièces
200-220 ° 10-20 Min.			72 pièces	144 pièces	120 pièces	240 pièces	480 pièces
180 ° KT 68 °			108 pièces	216 pièces	180 pièces	360 pièces	720 pièces

Exemples de performance Légumes, Garnitures

Produit	Conseils	Accessoires	Quantité par GN 1/1	Quantité par GN 2/1	Pré-chauffage
Brocoli		CNS 65 mm perforé	5 kg	10 kg	100 °
Chou-fleur	Diviser le chou-fleur en bouquets	CNS 65 mm perforé	ca. 4 têtes	ca. 8 têtes	100 °
Chou de Bruxelles	surgelé, condimenter avant la décongélation, ne beurrer qu'au moment de servir	CNS 65 mm perforé	5 kg	10 kg	100 °
Épinards	frais	CNS 65 mm perforé	2 kg	4 kg	100 °
Choux-raves		CNS 65 mm perforé	5 kg	10 kg	100 °
Carottes à la Parisienne		CNS 65 mm perforé	5 kg	10 kg	100 °
Petits pois		CNS 65 mm perforé	5 kg	10 kg	100 °
Asperges	Cuire dans le fond/dans de l'eau	CNS 65 mm	2-3 kg	4-6 kg	100 °
Tomates	blanchir, p. ex. pour préparer des tomates concassées Salade	20 mm perforé	28 pièces	56 pièces	100 °
Haricots	Surgelés, entiers ou coupés, blanchir frais refroidir à l'eau glacée	CNS 65 mm perforé	5 kg	10 kg	100 °
Champignons	mettre quelques gouttes de citron, ajouter éventuellement du vin blanc	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Chou de Milan (blanchir)	Trancher le trognon refroidir les choux frais dans de l'eau glacée	65 mm perforé	2-3 têtes	4-6 têtes	100 °
Poivrons (farcis)	n'utiliser que des rouges et des jaunes	CNS 65 mm	20-25 pièces	40-50 pièces	200 °
gratiné Chou-fleur	un niveau sur deux	Grille CNS 20 mm	30 port.	60 port.	300 °
Légumes variés (Vaisselle de service)	préparé, beurre/graisse au moment du service	grille ou CNS 20 mm	4 pièces	8 pièces	150 °
Soufflé aux légumes		CNS 65 mm granit.	30 port.	60 port.	180 °
Paupiettes de chou blanc	Bien blanchir les feuilles de chou, (surgelés, préchauffer à 300°C)	65 mm perforé CNS 65 mm	25 pièces	50 pièces	180 °
Omelette rustique	Remplir jusqu'à 1 à 2 cm du bord	CNS 40 mm	30 port.	60 port.	150 °
Faire gonfler des céréales	Mettre dans de l'eau froide et laisser reposer raccourcit le temps de cuisson le temps de cuisson	CNS 65 mm granit.	2 kg	4 kg	100 °
Moussaka	Remplir jusqu'à 2 cm du bord supérieur	CNS 65 mm	30 port.	60 port.	

KT = température à coeur

Prière de noter que les indications de capacité se réfèrent toujours à un chargement complet. Dans certains cas, on ne peut accroître une bonne qualité des aliments qu'en réduisant la charge en cuisson. Les aliments sont des produits naturels ; les temps de cuisson et les températures indiqués n'ont qu'une valeur indicative et devront être éventuellement adaptés individuellement.

Durée de cuisson approx.			Quantités enfournées maximales par type d'appareil				
1ère phase	**2ème phase**	**3ème phase**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
100 ° 10-15 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 12-18 Min.			12 têtes	24 têtes	20 têtes	40 têtes	80 têtes
100 ° 14-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 2-5 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	30 kg
100 ° 15-20 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 12-15 Min.			9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	45 kg
100 ° 1-2 Min.			225 pièces	336 pièces	280 pièces	560 pièces	1120 pièces
100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 pièces	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 10-12 Min.			6 kg	12kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 6-8 Min.			9 têtes	18 têtes	15 têtes	30 têtes	60 têtes
160-180 ° 45 Min.			75 pièces	125 pièces	125 pièces	250 pièces	375 pièces
250 ° 8-10 Min.			90 port.	180 port.	150 port.	300 port.	600 port.
110-130 ° 8-12 Min.			12 pièces	24 pièces	20 pièces	40 pièces	80 pièces
170 ° KT 80 °	190 ° 10 Min.		60 port.	120 port.	100 port.	200 port.	300 port.
140-160 ° KT 76-80 °			60 pièces	120 pièces	100 pièces	200 pièces	300 pièces
140 ° 35 Min.	160 ° 10 Min.		90 port.	180 pièces	150 port.	300 port.	600 port.
100 ° 30 Min.			12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	80 kg
140-180 ° KT 72-78 °			60 port.	120 port.	100 port.	200 port.	300 port.

Exemples de performance Oeufs, Garnitures

Produit	Conseils	Accessoires	Quantité par GN 1/1	Quantité par GN 2/1	Pré-chauffage
Oeufs (durs)	Mollets 7 min Durs 15 min	65 mm perforé	60-100 pièces	120-200 pièces	100 °
Royale	en moules ou dans des récipients GN	CNS 65 mm	4 litres	8 litres	90 °
Soufflés aux oeufs	Faire bouillir du lait, puis ajouter les œufs, couvrir d'une feuille	CNS 65 mm	4 litres	8 litres	90 °
Œufs brouillés	Casser les oeufs, battre le lait ou la crème, couvrir	CNS 65 mm	4 litres	8 litres	100 °
Quiche	Fond précuit	20 mm granit.	10 pièces	20 pièces	165 °
Pommes de terre anglaises	coupées en quartiers, saler, bien mélanger	100-150 perforé	8-14 kg	16-28 kg	100 °
Pommes de terre en robe de champ	Les grosses pommes de terre peuvent aussi être cuites sur grille comme "Idaho Potatoes"	100-150 perforé	6-12 kg	14-24 kg	100 °
Boulettes	Badigeonner d'huile les récipients CNS	CNS 20 mm	30 pièces	60 pièces	100 °
Pommes sautées	cuites à point veiller à ce qu'elles ne collent pas en les versant	40 mm granit.	2 kg	4 kg	300 °
Pommes en papillotes	envelopper les pommes de terre dans des papillotes, les placer sur un lit de sel	CNS 20 mm	20 pièces	40 pièces	200 °
Gratin dauphinois	veiller à ce que les rondelles soient de même épaisseur	40 mm granit.	30 port.	60 port.	140 °
Pommes Macaire	produit surgelé	20 mm granit.	40 pièces	80 pièces	250 °
Cuire sous vide Pommes de terre	coupées en quartier, tournées	grille	4-4,5 kg	8-9 kg	
Riz	à grains longs, fond -eau - bouillon: Rapport 2:1, le gonflement raccourcit le temps de cuisson	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Riz sauvage	Rapport 3:1, Raccourcissement du temps de cuisson	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Riz au lait	3/3 de lait, 1/3 de riz à grains ronds, bâton de cannelle, sucre, vanille	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	99 °
Pâtes alimentaires (Finishing®)	spaghettis, spätzles, larges nouilles plates, etc.	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Cannelonis	bien recouvrir de sauce	CNS 65 mm	30 port.	60 port.	200 °
Lasagne		CNS 65 mm	20 port.	40 port.	160 °

KT = température à coeur

Prière de noter que les indications de capacité se réfèrent toujours à un chargement complet. Dans certains cas, on ne peut accroître une bonne qualité des aliments qu'en réduisant la charge en cuisson. Les aliments sont des produits naturels ; les temps de cuisson et les températures indiqués n'ont qu'une valeur indicative et devront être éventuellement adaptés individuellement.

Durée de cuisson approx.			Quantités enfournées maximales par type d'appareil				
1ère phase	**2ème phase**	**3ème phase**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
100 ° 7-15 Min.			300 pièces	600 pièces	500 pièces	1000 pièces	2000 pièces
77 ° 50 Min.			12 litres	24 litres	20 litres	40 litres	80 litres
85 ° 15-25 Min.			12 litres	24 litres	20 litres	40 litres	80 litres
100 ° KT 75 °	200 ° 5-8 Min.		12 litres	24 litres	20 litres	40 litres	80 litres
150 ° 10 Min.	175 ° 10 Min.		60 pièces	120 pièces	100 pièces	200 pièces	400 pièces
100 ° 40-55 Min.			24 kg	48 kg	42 kg	80-90 kg	160-180 kg
100 ° 45-55 Min.			18 kg	36 kg	36 kg	60-72 kg	120-154 kg
100 ° 30-40 Min.			90 pièces	180 pièces	150 pièces	300 pièces	450 pièces
220 ° 30-40 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	30 kg
180 ° 45-50 Min.			90 pièces	180 pièces	150 pièces	300 pièces	450 pièces
125 ° KT 80 °	150 ° 10 Min.		60 port.	120 port.	100 port.	200 port.	300 port.
200-220 ° 15-18 Min.			120 pièces	240 pièces	200 pièces	400 pièces	800 pièces
100 ° 30 Min.			20-25 kg	40-50kg	40-50 kg	90 kg	180 kg
100 ° 35-45 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 45-55 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
90-99 ° 50-60 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 10 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
170 ° KT 80 °			90 port.	180 port.	150 port.	300 port.	450 port.
150 ° KT 80 °	170-190 ° 10 Min.		60 port.	120 port.	100 port.	200 port.	300 port.

Exemples de performance Produits à base de pâte, pain, petits pains, dessert 1

Produit	Conseils	Accessoires	Quantité par GN 1/1	Quantité par GN 2/1	Pré-chauffage
Stroudel aux pommes (pâte à stroudel)	badigeonner d'oeuf, de lait ou d'eau sucrée	Plaque de cuisson et pâtissière ou alu perforée	2 pièces	4 pièces	200 °
Chaussons aux pommes surgelés	badigeonner éventuellement avec une liaison préchauffer	Plaque de cuisson et pâtissière 20 mm alu perforée	10 pièces	20 pièces	200 °
Fond de biscuit (roulades de biscuit)		20 mm granit.	1 kg	2 kg	200 °
Fonds de biscuit Tourtière	Ø 26 cm, un niveau sur deux	Plaque de cuisson et pâtissière	2 moules	4 moules	200 °
Pâte feuilletée Pâtés, fleurons	badigeonner d'oeuf avec soin,	Plaque de cuisson et pâtissière ou alu perforée	Dez 15 pièces	24-30 pièces	180 °
Pâte feuilletée Viennoiseries -fraîches	un niveau sur deux	Plaque de cuisson et pâtissière ou alu perforée	selon la taille	selon la taille	180 °
Friands avec farce (fromage, etc.)	Badigeonner évent. d'oeuf	Plaque de cuisson et pâtissière ou alu perforée	12 pièces	24 pièces	180 °
Gâteaux sur plaque	un niveau sur deux	20 mm ou 40 mm	30 port.	60 port.	180 °
Stollen aux fruits confits	en moules spéciaux, les garnir de papier sulfurisé	Plaque de cuisson et pâtissière	2 kg	4 kg	180 °
Croissants - frais	Faire lever à la Vapeur vario 34°C,	Plaque de cuisson et pâtissière ou alu perforée	12 pièces	24 pièces	180 °
Compote	Couper uniformément les fruits laisser tiédir après la cuisson à la vapeur	65 mm non perforé	30 port.	60 port.	120 °
Garnitures de fruits	Tourner pommes, poires, etc. ou les évider	20 mm	30 pièces	60 pièces	100 °
Fruits chauds	Produits surgelés, framboises, fraises, mûres, dans la vaisselle de service	Grille	15 pièces	30 pièces	90 °
Conserves de fruits (verres sans couvercle)	Ø 10-12 cm, p. ex. poires, Quantité 1 l	grille ou 20 mm	10 pièces	20 pièces	100 °
Kabinettpudding		grille	4 pièces	8 pièces	90 °
Cream Caramel		grille ou 20 mm	40 pièces	80 pièces	80 °

KT = température à coeur

Prière de noter que les indications de capacité se réfèrent toujours à un chargement complet. Dans certains cas, on ne peut accroître une bonne qualité des aliments qu'en réduisant la charge en cuisson. Les aliments sont des produits naturels ; les temps de cuisson et les températures indiqués n'ont qu'une valeur indicative et devront être éventuellement adaptés individuellement.

Durée de cuisson approx.			Quantités enfournées maximales par type d'appareil				
1ère phase	**2ème phase**	**3ème phase**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
140-160 ° 40-60 Min.			6 pièces	12 pièces	10 pièces	20 pièces	40 pièces
150-170 ° 15-25 Min.			60 pièces	120 pièces	100 pièces	200 pièces	300 pièces
140-160 ° 10-20 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
140-160 ° 15-40 Min.			6 moules	12 moules	10 moules	20 moules	40 moules
150-170 ° 8-15 Min.	160-180 ° 5-20 Min.		45 pièces	90 pièces	75 pièces	150 pièces	300 pièces
150-170 ° 5-10 Min.	160-180 ° 2-10 Min.						
160-180 ° 8-15 Min.	160-180 ° 5-20 Min.		24 pièces	48 pièces	40 pièces	80 pièces	160 pièces
140-160 ° 30-50 Min.			90 port.	180 port.	150 port.	300 port.	600 port.
140-160 ° 10-15 Min.	150-170 ° 20-30 Min.		6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
150-170 ° KT 85 °	160-180 ° 15-20 Min.		24 pièces	48 pièces	40 pièces	80 pièces	160 pièces
110 ° 20-25 Min.			90 port.	180 port.	150 port.	300 port.	600 port.
100 ° 6-8 Min.			180 pièces	360 pièces	300 pièces	600 pièces	1200 pièces
80-90 ° 4-6 Min.			90 pièces	180 pièces	150 pièces	300 pièces	600 pièces
100 ° 50-60 Min.			30 pièces	60 pièces	50 pièces	100 pièces	200 pièces
90 ° 45 Min.			12 pièces	24 pièces	20 pièces	40 pièces	80 pièces
77 ° 40-50 Min.			120 pièces	240 pièces	200 pièces	400 pièces	800 pièces

Exemples de performance Produits à base de pâte, pain, petits pains, dessert 2

Produit	Conseils	Accessoires	Quantité par GN 1/1	Quantité par GN 2/1	Pré-chauffage
Gâteau au levain	un niveau sur deux	20 mm granit. ou Plaque de cuisson et pâtissière	2 kg	4 kg	180 °
Pains briochés 500 g		20 mm granit. ou alu perforée	2 pièces	4 pièces	180 °
Gâteau au fromage blanc	un niveau sur deux	Tourtière de Ø 16 cm 60 mm granit.	40 port.	80 port.	180 °
Quatre-quarts marbré	Bien beurrer les moules, au bout de 10 min de cuisson, inciser en haut	Grille ou Plaque de cuisson et pâtissière	4 Kasten-moules	8 Kasten moules	180 °
Pain bis		20 mm granit. ou alu perforée	3 pièces	6 pièces	180 °
Pâte brisée et Biscuits	veiller à une épaisseur uniforme un niveau sur deux	20 mm granit. Plaque de cuisson et pâtissière	24 pièces	48 pièces	160 °
Gâteaux feuilletés	Température de cuisson en fonction de la farce	Plaque de cuisson et pâtissière ou alu perforée	10 pièces	20 pièces	200 °
Quatre-quarts	Moules sur grille	Grille	4 pièces	8 pièces	200 °
Savarin	Beurrer et fariner les moules	Grille	10 pièces	20 pièces	180 °
Stollen env. 200 g	appareil léger	Plaque de cuisson et pâtissière	4 moules	8 moules	180 °
Streuselkuchen	répartir régulièrement les petits morceaux de pâte	20 mm granit	40 port.	80 port.	180 °
Fond à viennoise	Répartir régulièrement l'appareil Tourtière Ø 26 cm	20 mm granit. ou Plaque de cuisson et pâtissière			200 °
Petits pains Petits pains	Produits surgelés	alu perforé Plaque de cuisson et pâtissière	15 pièces	30 pièces	180 °
Moule rectangulaire (700 g)	un niveau sur deux	20 mm granit. Plaque de cuisson et pâtissière	4 pièces	8 pièces	180 °
Cuisson des baguettes, Petits pains	boules de pâtes surgelées, 45-50 g	Plaque de cuisson et pâtissière ou alu perforée	10-12 pièces	20-24 pièces	180 °
Toast	beurrer évent. légèrement	Grille, Plaque de cuisson et pâtissière	15-18 pièces	30-36 pièces	250 °
Cuisson sous vide Fruits	Ajouter vin, liqueur,…	Grille	4 kg	8 kg	90 °
Escargots à la	Fermenter avec Étuvage Vario 30 C	20 mm granit. ou Plaque	12 pièces	24 pièces	180 °
			30 port.	60 port.	180 °

KT = température à coeur

Prière de noter que les indications de capacité se réfèrent toujours à un chargement complet. Dans certains cas, on ne peut accroître une bonne qualité des aliments qu'en réduisant la charge en cuisson. Les aliments sont des produits naturels ; les temps de cuisson et les températures indiqués n'ont qu'une valeur indicative et devront être éventuellement adaptés individuellement.

Durée de cuisson approx.			Quantités enfournées maximales par type d'appareil				
1ère phase	**2ème phase**	**3ème phase**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
140-160 ° 5-10 Min.	160-180 ° 15-30 Min.		6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
140-160 ° KT 85 °	160-180 ° 10-15 Min.		6 pièces	12 pièces	10 pièces	20 pièces	40 pièces
140150 ° 10-15 Min.	140-160 ° 25-45 Min.		60 port.	120 port.	100 port.	200 port.	300 port.
140-160 ° 35-55 Min.			12 moules	24 moules	20 moules	40 moules	80 moules
160-180 ° 10 Min.	160-180 ° 30-50 Min.		9 pièces	18 pièces	15 pièces	30 pièces	60 pièces
140-160 ° 5-15 Min.			72 pièces	144 pièces	120 pièces	240 pièces	480 pièces
160-180 ° KT 85 °	160-180 ° 5-10 Min.		60 pièces	120 pièces	100 pièces	200 pièces	300 pièces
160-180 ° 40-60 Min.			12 pièces	24 pièces	20 pièces	40 pièces	80 pièces
150-170 ° 8-12 Min.			30 pièces	60 pièces	50 pièces	100 pièces	200 pièces
140-160 ° 10-15 Min.	150-170 ° 20-30 Min.		12 moules	24 moules	20 moules	40 moules	80 moules
140-160 ° 5-10 Min.	160-180 ° 15-30 Min.		120 port.	240 port.	200 port.	400 port.	600 port.
140-160 ° 10-20 Min.			6 pièces	12 pièces	10 pièces	20 pièces	40 pièces
140 ° 5 Min.	160-170 ° 8-15 Min.		45 pièces	90 pièces	75 pièces	150 pièces	300 pièces
140 ° 5 Min.	170 ° 30-35 Min.		12 pièces	24 pièces	20 pièces	40 pièces	80 pièces
140-160 ° 5 Min.	140-160 ° 5-10 Min.		60 pièces	120 pièces	100 pièces	200 pièces	400 pièces
250 ° 3-5 Min.			108 pièces	216 pièces	180 pièces	360 pièces	720 pièces
80-99 ° 20-30 Min.			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
150-170 ° 5 Min.	150-170 ° 5-15 Min.		36 pièces	72 pièces	60 pièces	120 pièces	240 pièces
140-160 ° 30-40 Min.			90 port.	180 port.	150 port.	300 port.	450 port.

? Avant de contacter le service après-vente

Dysfonctionnement	Cause probable	Comment y remédier
De l'eau s'écoule de la porte de l'appareil	La porte n'est pas fermée correctement.	Pour que la porte soit fermée correctement, la poignée de celle-ci doit être orientée vers le bas (appareils sur pieds).
	Le joint de la porte est usé ou endommagé.	Remplacer le joint de la porte (voir chapitre « Installation technique interne » du manuel de service). Consignes d'entretien pour une durée d'utilisation maximale : - Par principe, une fois la production terminée, nettoyer le joint de porte à l'aide d'un chiffon humide. - Lorsque l'appareil est fréquemment utilisé pour préparer des produits grillés (il en résulte d'importants dépôts de graisse), il est nécessaire de nettoyer le joint de la porte à l'aide d'un chiffon humide y compris entre les cycles de cuisson. - Si l'appareil fonctionne pendant une période prolongée sans produits, il est recommandé de ne pas régler la température de l'enceinte de cuisson au-dessus de 180 °C.
Pendant le fonctionnement de l'appareil, des bruits apparaissent dans l'enceinte de cuisson.	Les déflecteurs, les cadres à suspendre etc. ne sont pas fixés correctement.	Fixer correctement, à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, le déflecteur ainsi que les cadres à suspendre.
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas.	Lampe à halogène défectueuse.	Remplacer la lampe (voir chapitre « Installation technique interne » du manuel de service).
Manque d'eau « Clignotement du pictogramme représentant un robinet ».	Robinet d'eau fermé.	Ouvrir le robinet d'eau.
	Encrassement du filtre d'amenée d'eau situé au niveau de l'appareil.	Vérification et nettoyage du filtre, pour ce faire : fermer le robinet d'eau, dévisser l'amenée d'eau située au niveau de l'appareil, démonter et nettoyer le filtre de l'amenée d'eau. Insérer le filtre, raccorder l'amenée d'eau et vérifier l'étanchéité de celle-ci.
De l'eau s'écoule de la partie inférieure de l'appareil.	Appareil dénivelé.	Mettre l'appareil en position horizontale à l'aide du niveau à bulle (voir manuel d'installation).
	Ecoulement des eaux usées obstrué.	Retirer le tuyau d'écoulement des eaux usées (tuyau HT) de la face arrière de l'appareil et le nettoyer. Le tuyau d'écoulement des eaux usées peut s'obstruer lorsque des produits à forte teneur en graisse sont préparés fréquemment ou lorsque le tuyau d'écoulement n'est pas suffisamment incliné. Pour y remédier : Poser le tuyau d'écoulement conformément aux instructions du manuel d'installation.

Avant de contacter le service après-vente

Dysfonctionnement	Cause probable	Comment y remédier
L'appareil ne fonctionne pas à la suite de la mise en marche.	Commutateur principal externe déconnecté. Un fusible du coffret de distribution interne a sauté. Après la mise hors circuit de l'appareil, la température ambiante est restée en dessous de 5 °C (41 °F) pendant une période prolongée.	Enclencher le commutateur principal. Vérifier les fusibles du coffret de distribution interne. Chauffer l'enceinte de cuisson à plus de 20 °C (68 °F). L'appareil ne doit fonctionner que dans des locaux protégés contre le gel (voir manuel d'installation).
Affichage du message « PLO » sur les appareils à gaz.	Erreur dans le raccordement des polarités de l'alimentation en tension.	Lorsque l'appareil à gaz est branché sur une prise de courant, retirer la fiche et tourner celle-ci de 180°. Charger un électricien d'effectuer le raccordement fixe (sans fiche) de l'appareil, avec la polarité correcte.
Affichage continu de « Reset » (remise à zéro) sur les appareils à gaz.	L'alimentation en gaz de l'appareil est interrompue. Pression du gaz trop faible.	Ouvrir le robinet à gaz. Mettre le plafond diffusant (plafond de ventilation) en marche. Faire vérifier l'alimentation en gaz vers l'appareil.
Clignotement de la touche des modes de cuisson	Enceinte de cuisson trop chaude	Refroidir l'enceinte de cuisson avec la fonction « Cool Down » (voir chapitre « Cool Down » du manuel de service)

Installations techniques

Les inspections suivantes peuvent être effectuées uniquement par des techniciens. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine du fabricant de l'appareil.

Nettoyage dufiltre à air

Enfoncer le levier vers la gauche pour desserrer le bec d'encliquetage, pousser le filtre vers la gauche et l'enlever vers le bas.

- Nettoyer au moins une fois par mois le filtre à air au lave-vaisselle et le remettre en place lorsqu'il est sec.
- Remplacer le filtre à air au moins 2 fois par an.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans filtre à air.

Remplacement du joint de la porte

Le joint de porte est enfoncé dans un guidage sur l'enceinte.

- Extraire l'ancien joint du guidage
- Nettoyer le rail de guidage
- Enfoncer le nouveau joint dans le guidage (humidifier les lèvres à l'eau savonneuse)
- La partie rectangulaire du joint doit être complètement introduite dans son cadre.

Joints d'enceinte :

	Réf. :
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

Remplacement de l'ampoule halogène

Commencer par débrancher l'appareil du secteur !

- Couvrir l'écoulement de l'appareil dans l'enceinte
- Enlever le cadre avec verre et joint
- Remplacer l'ampoule halogène (réf. : 3024.0201), ne pas toucher l'ampoule avec les doigts)
- Remplacer également le cadre d'étanchéité (réf. : 40.00.094)
- Visser solidement le cadre avec verre et joints

Déclaration de conformité CE Appareils électriques

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg/Germany
www.rational-ag.com

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster CM61, CM62, CM101, CM102, CM201, CM202
SelfCooking Center SCC61, SCC62, SCC101, SCC102, SCC 201, SCC 202

BG Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujicimi směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK RATIONAL erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkezö irányelveinek:
HR RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma RATIONAL pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI RATIONAL izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD **2006/42/EC**
Including Low Voltage Directive LVD **2006/95/EC**
(EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2.2006; EN 60335-2-42:2003; EN 50366:2003+A12006)

Electro Magnetic Compatibility EMC **2004/108/EC**
(EN 55014-1:2006; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-11:2000; EN 55014-2:1997+A1:2001)

LVD and EMC: Product Certification and CE Surveillance by VDE (0366).

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**

EN 1717: 2001-05 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by DVGW

Landsberg, 01.12.2009

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

Déclaration de conformité CE Appareils à gaz

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg/Germany
www.rational-ag.com

CE

Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster CM61G, CM62G, CM101G, CM102G, CM201G, CM202G
SelfCooking Center SCC61G, SCC62G, SCC101G, SCC102G, SCC 201G, SCC 202G

BG Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujicimi směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK RATIONAL erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkezö irányelveinek:
HR RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma RATIONAL pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI RATIONAL izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels **2009/142/EC** (EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009)
Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC (EN 60335-1:2002 + C1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2+C1:2006 + A12:2006 + A1/C11:2007 + A13:2008; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008; EN 60335-2-102:2006 + A1:2009; EN 62233:2008)
Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC (EN 55014-1:2006;
EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2:2008; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005)
EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.
Machinery Directive MD **2006/42/EC**
Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)
EN 1717: 2001-05 - Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by DVGW.

kiwa Approved EC Directive EC TYPE EXAMINATION 2009/142/EC GASTEC

Landsberg, 30.07.2010 i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances

ClubRATIONAL

Inscrivez-vous et devenez membre dès aujourd'hui !

En tant que membre du ClubRATIONAL, vous avez accès à une plate-forme basée sur internet, sans pareille dans la branche, avec beaucoup de services et d'avantages.

Les avantages que vous procure le Club :

Newsletter trimestrielle
Vous êtes toujours bien informés !

Réponses aux questions fréquentes
Ce que vous avez toujours voulu savoir !

Chef✆Line aussi par email
Une aide qualifiée de cuisinier à cuisinier !

Service✆Info aussi par email
Service RATIONAL – toujours à votre service !

Actualisation gratuite de votre version de logiciel
Toujours le logiciel SelfCooking Center® le plus récent !

Zone de téléchargement
Documentations pour toutes les séries d'appareil !

Des recettes? Par simple pression d'une touche
Les meilleures recettes pour votre SelfCooking Center® !

L'affiliation au Club est gratuite !

Inscrivez-vous tout de suite !
www.club-rational.com

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 8191 327387
E-Mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente - BP 52
F-68271 WITTENHEIM Cedex
Tel: +33 389 570 555
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χλμ.Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö/SWEDEN
Tel: +46 40 680 85 00
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
Tel.: +41 71 727 9092
E-Mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
E-Mail: office@rational-austria.at
www.rational-austria.at

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
117105 г. Москва,
Варшавское шоссе, д. 25а, стр. 6
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG
İstanbul İrtibat Bürosu
Acıbadem Cad., İbrahimağa
Konutları, C1-C Blok, No.: 39,
Kadıköy, 34718 İstanbul
Tel./Faks: +90 (0) 216 339 98 18
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
E-Mail: sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
Montana Building, Floor 303
Zaabeel Road, Dubai, UAE
Phone: +971 4 337 5455
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL International AG
Office Mexico
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 5292-7538
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング
Tel: (03) 3812 -6222
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话：+86 21 64737473
电邮：shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화:+82-2-545-4599
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL India
Unit No 24, German Center
12th Floor, Building 9B
DLF Cyber City, Phase III
Gurgaon, 122002
Haryana, India
Phone +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel.: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-Mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

80.01.074 · V-12 · MDS/Ad · 10/10 · französisch